Poires au vin à la sauge

15mn réalisation – 15mn cuisson – 4 personnes

4 poires Conférence + 50cl vin rouge
4 branches sauge + 2CS sucre
2gr de grains de poivre

* Peler et évider les poires, les garder entières.
* Verser le vin, dans le bol gris, ainsi que la sauge, le poivre, le sucre et les poires et cuire 10mn.
* Les ajouter au vin et cuire 25mn.
* Verser une louche de vin et décorer chaque poire avec une feuille de sauge.

created by free version of DocuFreezer